

## Hafer - Plätzchen (Bannocks)

Kategorien: Küche, Plätzchen, Pfanne, Land, Schottland

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Hafermehl, mittelfein
2	Teel.	Fett, zerlassen (Speckfett Wenn moeglich)
2	Prisen	Natron
1	Prise	Salz
		Heisses Wasser
		Hafermehl zum Bearbeiten

### Anleitung:

Hafermehl, Salz und Natron mischen. Das Fett in die Mitte der Mischung giessen. Mit einem Holzloeffel gruendlich verruehren. Genuegend Wasser zugeben, damit es einen steifen Teig gibt. Die Arbeitsflaeche mit Hafermehl betreuen und die Mischung sofort daraufgeben, weil sich der Teig sehr schwer verarbeiten laesst, wenn er kalt geworden ist. Den Teig halbieren und die erste Haelfte mit bemehlten Haenden (Hafermehl) zu einer Kugel formen und 5-6 mm dick ausrollen. Einen Teller darauflegen, der eine Idee kleiner ist, als die Pfanne und die Kuchenplatte rund schneiden . Vierteln (die Kuchenviertel heissen in Schottland "farls") und in eine heisse, leicht gefettete Pfanne geben. Etwa 3 Minuten braten, bis sich die Kanten leicht wellen, wenden und die andere Seite braten. Inwischen die andere Teighaelfte genauso vobereiten und ebenso braten.

Eine andere Garmethode ist es, die Stuecke im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad C etwa 30 Minuten zu backen, bzw. bis die Kanten braun werden. Die Menge reicht auf fuer 2 Bannocks in der Groesse von Dessert-Tellern. Wenn mehr benoetigt werden, ist es besser, sie in mehreren Partien zu machen, als die Mengen zu vervielfachen. In einer (Blech-)Dose aufbewahren und vor dem Servieren bei maessiger Hitze erwaermen.

Weizenplaetzchen sind ein ausgesprochen traditioneller Bestandteil der schottischen Kueche. Urspruenglich wurden sie auf einem "griddle" (ein flacher Eisentopf, der ueber dem Feuer aufgestellt oder -gehaengt wurde), heutzutage nimmt man eine schwere Bratpfanne.